Piernik doskonały (bez glutenu, mleka, jajek)

Przedstawiamy Wam dzisiaj piernik doskonały bez glutenu, mleka i jajek. Jest to nasze najnowsze ciasto, które stało się ostatnio ulubionym wypiekiem naszej ekipy. Piernik doskonały jest bardzo szybki i prosty w wykonaniu, a do tego smakuje rewelacyjnie. Do wykonania tego ciasta nie potrzebujecie miksera, a z jego przygotowaniem poradzą sobie nawet dzieci. Piernik doskonały zawsze się udaje, jest delikatny, wilgotny i pyszny! Smakuje świetnie nawet bez dodatków, ale można go posypać cukrem pudrem, polać roztopioną bezmleczną czekoladą lub samodzielnie wykonaną polewą czekoladową. Podajemy na nią łatwy przepis. Mamy nadzieję, że polubicie nasz piernik doskonały i będzie on częstym gościem na Waszych stołach. Smacznego!

Składniki suche:

1/2 szklanki mąki owsianej

1/2 szklanki mąki gryczanej

1/2 szklanki mąki ziemniaczanej

1/3 szklanki mąki jaglanej

1/4 szklanki zmielonego siemienia lnianego złotego

3/4 szklanki cukru trzcinowego lub zwykłego

2 łyżeczki przyprawy do pierników

1 czubata łyżeczka kakao

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

Składniki mokre:

60g dojrzałego banana bez skóry

1 szklanka mleka sojowego naturalnego (o temperaturze pokojowej)

1/3 szklanki oleju

1 łyżka octu jabłkowego

Składniki na polewę czekoladową:

100g margaryny bezmlecznej (u nas Alsan)

3/4 szklanki cukru pudru

1/2 szklanki kakao

2 łyżki mleka sojowego

Sposób przygotowania ciasta:

Do miski przesiać mąki, a następnie dodać kakao, przyprawę do piernika, zmielone siemię lniane, proszek do pieczenia i sodę. Dodać również cukier i wszystko dokładnie wymieszać. Do suchych składników dodajemy mokre: mleko o temperaturze pokojowej, olej, ocet jabłkowy oraz rozgniecionego widelcem banana. Mieszamy do połączenia składników na jednolitą masę. Przekładamy do podłużnej foremki (24×12 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy piernik w temperaturze 200 stopni przez około 50 minut (do suchego patyczka). Po wystudzeniu piernik smarujemy polewą czekoladową. Wierzch można posypać posiekanymi orzechami (u nas nerkowce), wiórkami kokosowymi lub suszonymi owocami, np. rodzynkami czy żurawiną.

Przygotowanie polewy kakaowej:

Margarynę roztopić w garnku, dodać kakao, przesiany cukier puder i mleko sojowe. Mieszać do uzyskania jednolitej masy, ale nie gotować.

UWAGA! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!